



## Le nostre ricette



### Crocchette di pollo

tempo di preparazione: ⌚ 50'

difficoltà: 👨🍳👩🍳

#### ingredienti:

Per 4 persone:

Circa 350 g di carne di pollo lessa o arrosto  
[al netto dalle ossa e da altre parti di scarto];

200 g di ricotta di pecora;

1 uovo intero e 1 tuorlo;

2 cucchiaini di farina;

la scorza grattugiata di 1/2 limone

[solo la parte gialla];

1 cipollotto fresco; prezzemolo;

salvia;

2 manciate di pangrattato;

sale e pepe;

olio di oliva o di arachide per friggere

#### preparazione:

Disossate gli avanzi di pollo, mondateli dalla pelle e dalle cartilagini e tritatelo [se usate il mixer, frullate solo per pochi secondi in modo da non ridurre la carne a purea]. Mettetelo in una ciotola e unitevi la ricotta, il tuorlo d'uovo, un cucchiaino di prezzemolo tritato, la parte bianca del cipollotto tritata finissima insieme a due foglie di salvia, la scorza di limone, un cucchiaino raso di farina, sale e pepe. Lavorate l'impasto con le mani fino a quando sarà ben amalgamato quindi dividetelo in pezzi delle dimensioni di un'albicocca. Ungetevi leggermente le mani e arrotolate ogni pezzo dando alle crocchette una forma di tappo. Sbattete l'uovo in un piatto fondo, infarinate leggermente le crocchette, immergetele nell'uovo e passatele nel pangrattato, rivestendole bene. Riempite a metà di olio la padella e, quando è ben caldo [180° nella friggitrice] mettetevi le crocchette senza riempirla troppo e lasciatele friggere per pochi minuti, girandole a metà cottura. Quando sono ben dorate, scolatele e appoggiatele su un doppio foglio di carta da cucina. Servitele calde ma sono ottime anche fredde.